

## **Справка по итогам проверки работы школьной столовой и качества продуктов питания МОУ «Износковская СОШ»**

**Цель проверки:** анализ работы школьной столовой (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние столовой).

**Срок проверки:** 27 октября 2023 года

### **Состав комиссии:**

Председатель: Веселова И.И., зам. директора по ВР ;

Члены комиссии: Доронина М.В., председатель управляющего совета;

Кукушкина С.И.-от родителей ;

Кузнецова С.В.-от родителей

### **Проверкой установлено:**

1. Питание в школьной столовой представлено первыми, вторыми и третьими блюдами.
2. Питьевой режим организован.
3. Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).
4. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.
5. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.
6. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.
8. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
9. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.
7. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств.
8. Сотрудники столовой в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям.

### Выводы и предложения:

1. Признать хорошей работу школьной столовой по организации питания учащихся.
2. 100% учащихся охвачены горячим питанием.
3. Учащиеся с ОВЗ и дети участников СВО питаются 2раза бесплатно.
4. Классным руководителям следить за культурой поведения обучающихся в столовой, вести разъяснительную работу по необходимости приема горячего питания.

Председатель: Веселова И.И., зам .директора по ВР :

Члены комиссии: Доронина М.В.,председатеь управляющего совета: 

Кукушкина С.И.,от родителей : 

Кузнецова С.В.,от родителей: 

27.10.2023